

MENÚ a partir de 18 mesos NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA BRESSOL

	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
DILLUNS		CUSCUS AMB VERDURES TRUITA DE PERNIL amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	MACARRONS BOLONYESA HAMBURGUESA VEGETAL amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	LASSANYA DE VERDURES CROQUETES DE POLLASTRE amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps Sopar: verdura i ou	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE PERNIL amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps Sopar: verdura i ou
DIMARTS		MONGETA VERDA AMB PATATA HAMBURGUESA DE PORC amb enciam i blat de moro Pa i fruita del temps Sopar: arròs i peix blanc	CREMA DE PASTANAGA TRUITA DE PATATES amb enciam i blat de moro Pa i fruita del temps Sopar: pasta i peix blanc	ESPINACS SALTATS AMB PERNIL I PATATA ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS Pa i fruita del temps Sopar: arròs i peix blau	CREMA DE PORROS MANDONGUILLES A LA JARDINERA amb arròs Pa i fruita del temps Sopar: arròs i peix blau
DIMECRES	FESTIU	CIGRONS ESTOFATS POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps Sopar: verdura i ou	MONGETES BLANQUES ESTOFADES GALL D'INDI AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps Sopar: verdura i ou	LLENTIES GUISADES TRUITA DE CARBASSÓ amb cogombre i enciam Pa i fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	CIGRONS AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca
DIJOUS	TALLARINES AMB TOMÀQUET CROQUETES DE PERNIL amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	ARRÓS A LA CASSOLA LLUÇ AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	ARRÓS A LA MILANESA CARN MAGRE DE PORC AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	ARRÓS A LA MARINERA BACALLÀ A LA LLAUNA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps Sopar: verdura i peix blanc	ARRÓS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN amb enciam i olives Pa i fruita del temps Sopar: verdura i peix blanc
DIVENDRES	LLENTIES A LA RIOJANA POLLASTRE AL FORN amb enciam i olives Pa i iogurt Sopar: verdura i peix blau	ESCUDELLA AMB GALETS GALL D'INDI ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i cogombre Pa i iogurt Sopar: verdura i peix blau	SOPA DE BROU D'AU AMB ESTRELLETES LLENGUADINA AL FORN amb enciam i pastanaga Pa i iogurt Sopa: verdura i llegum	SOPA AMB PISTONS CUIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet Pa i iogurt Sopar: verdura i llegum	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties i mongetes seques, arròs, pasta, el 33% de la fruita i un cop al mes el iogurt.

Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat

Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda

Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials
Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat



MENÚ de 12-18 mesos NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA BRESSOL

	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
DILLUNS		ESPIRALS A LA NAPOLITANA TRUITA DE PERNIL amb enciam i tomàquet Fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	MACARRONS BOLONYESA HAMBURGUESA VEGETAL amb enciam i cogombre Fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	LASSANYA DE VERDURES CROQUETES DE POLLASTRE amb enciam i pastanaga Fruita del temps Sopar: verdura i ou	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE PERNIL amb enciam i tomàquet Fruita del temps Sopar: verdura i ou
DIMARTS		MONGETA VERDA AMB PATATA HAMBURGUESA DE PORC amb enciam i blat de moro Fruita del temps Sopar: arròs i peix blanc	TRUITA DE PATATES amb enciam i blat de moro Fruita del temps Sopar: pasta i peix blanc	ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATES Fruita del temps Sopar: arròs i peix blau	MANDONGUILLES A LA JARDINERA amb arròs Fruita del temps Sopar: arròs i peix blau
DIMECRES	FESTIU	CIGRONS ESTOFATS POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps Sopar: verdura i ou	CREMA DE MONGETES BLANQUES ESTOFADES GALL D'INDI AL FORN amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps Sopar: verdura i ou	LLENTIES GUISADES TRUITA DE CARBASSÓ amb cogombre i enciam Fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	CIGRONS AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca
DIJOUS	TALLARINES AMB TOMÀQUET CROQUETES DE PERNIL amb enciam i pastanaga Fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	ARRÓS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN amb enciam i tomàquet Fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	ARRÓS A LA MILANESA CARN MAGRE DE PORC AL FORN amb enciam i tomàquet Fruita del temps Sopar: verdura i carn blanca	ARRÓS AMB VERDURES BACALLÀ A LA LLAUNA amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps Sopar: verdura i peix blanc	ARRÓS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN amb enciam i blat de moro Fruita del temps Sopar: verdura i peix blanc
DIVENDRES	LLENTIES AMB VERDURES POLLASTRE AL FORN amb enciam i olives logurt Sopar: verdura i peix blau	ESCUDELLA AMB GALETS GALL D'INDI ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i cogombre logurt Sopar: verdura i peix blau	SOPA DE BROU D'AU AMB ESTRELLETES LLENGUADINA AL FORN amb enciam i pastanaga ratllada logurt Sopa: verdura i llegum	SOPA AMB PISTONS CUIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet logurt Sopar: : verdura i llegum	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties i mongetes seques, arròs, pasta, el 33% de la fruita i un cop al mes el iogurt.

Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat

Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda

Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials
Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat



MENÚ de 6-12 mesos NOVEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA BRESSOL

	De l'1 al 3 de novembre	Del 6 al 10 de novembre	Del 13 al 17 de novembre	Del 20 al 24 de novembre	Del 27 al 30 de novembre
DILLUNS		SÈMOLA AMB VERDURETES AMB TRUITA Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES TROSSETS DE PEIX BLANC Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES TROSSETS DE PEIX BLANC Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES TROSSETS DE PEIX BLANC Fruita triturada
DIMARTS		VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA Fruita triturada
DIMECRES	FESTIU	VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES AMB TRUITA Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES AMB TRUITA Fruita triturada
DIJOUS	SÈMOLA AMB VERDURETES I TROSSETS DE PEIX BLANC Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES I TROSSETS DE PEIX BLANC Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA TROSSETS DE PEIX BLANC Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA TROSSETS DE PEIX BLANC Fruita triturada
DIVENDRES	VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES I TROSSETS DE PEIX BLANC Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE Fruita triturada	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties i mongetes seques, arròs, pasta, el 33% de la fruita i un cop al mes el iogurt.

Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat

Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda

Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials
Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat

